

# Maharadscha



## Speisekarte / Menu

Indisches Restaurant Maharadscha  
Inh. Herr S. Aujla  
Gartenstraße 25  
37073 Göttingen

Tel.: 05 51/4 88 61 25  
[www.maharadscha.com](http://www.maharadscha.com)

Öffnungszeiten:  
täglich 11.30 -14.30 Uhr (außer Mo) u. 17.30 - 22.30 Uhr

gültig ab 05.08.2016

# SUPPEN / VORSPEISEN

## SOUPS / STARTERS

1. Dhal Shorba <sup>a) f)</sup> 4,20 €  
Gelbe Linsensuppe mit Reis und frischem Käse  
*Lentil soup with rice and home-made cheese*
2. Tomaten Shorba <sup>f)</sup> 4,20 €  
Tomatensuppe / *Tomato soup*
3. Chicken Coconut-Ka-Shorba <sup>a) f)</sup> 4,70 €  
Hühnchenkokosnusscremesuppe  
*Creamy chicken and coconut soup*
4. Saag-Ka-Shorba <sup>a) f)</sup> 4,20 €  
Spinatsuppe mit frischem geriebenen indischen Käse  
*Spinach soup with grated fresh Indian cheese*
6. Papardam - Knuspriges Knabbergeback aus Linsenmehl mit Minz-Soße 2,20 €  
*Pappadam (spicy crackers made of lentil flour), served with mint sauce*
7. Samosa <sup>f)</sup> 5,20 €  
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Käse  
*Deep-fried pastry with potato, pea and cheese filling*
8. Gobi Pakora 4,50 €  
Blumenkohl im Kichererbsenmehlmantel frittiert,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried cauliflower; served with a variety of sauces and salad garnish*
9. Paneer Pakora <sup>f)</sup> 5,00 €  
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehlmantel frittiert,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried Indian cheese; served with sauces and salad garnish*
10. Bengan Pakora 4,50 €  
Aubergine in Kichererbsenmehlmantel frittiert,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried aubergine slices; served with a variety of sauces and salad garnish*
12. Onion Pakora 4,00 €  
Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehlmantel,  
mit Soßen <sup>f)</sup> und Salatgarnitur  
*Deep-fried onion rings; served with a variety of sauces and salad garnish*
14. Mixed Pakora <sup>f)</sup> für 2 Personen 11,50 €  
Gemischter Teller mit vegetarischen Pakoras  
*Combination of all vegetable pakoras; for 2*
16. Garlic Nan <sup>a) c) f)</sup> 3,50 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch  
*White-flour flatbread with garlic*
17. Paneer-Ka-Kulcha <sup>a) c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern mit  
Butter im Tandoori-Ofen gebacken  
*White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter  
in the tandoori oven*
18. Keema Nan <sup>a) c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im  
Tandoori-Ofen gebacken  
*White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven*

## SALATE / SALADS

19. Kleiner Gemischter Salat <sup>f)</sup> / *Small mixed salad* 4,00 €  
20. Chicken Tikka Salat <sup>f)</sup> 9,00 €  
In Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet im Tandoori-Ofen  
am Spieß gegrillt auf Salat serviert  
*Chicken breast marinated in yogurt, grilled in tandoori oven, served on salad bed.*

## VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

Alle vegetarische Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert.

Alle vegetarische Spezialitäten auf Wunsch auch als Vegan-Gerichte

*Many vegetarian items are vegan; others can be made vegan upon request. Served with rice and nan.*

22. Tarka Dhal Panjabi (scharf; auf Wunsch mild) <sup>a) f)</sup> 10,50 €  
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten,  
Knoblauch und grüner Peperoni  
*Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis (spicy; mild on request)*
23. Soja Windaloo (vegan) (scharf; auf Wunsch mild) <sup>a) e)</sup> 11,50 €  
Soja-Käse (Tofu) mit Kartoffel, Ingwer und Knoblauch in  
scharfer Curry-Soße zubereitet  
*Tofu, potato, ginger and garlic cooked in spicy curry sauce (spicy; mild on request)*
24. Mixed Sabji <sup>a) f)</sup> 12,00 €  
Gemüse-Mix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet  
*Mixed vegetables cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic*
25. Palak Panir <sup>a) f)</sup> / Palak Soja <sup>a) e)</sup> 12,00 €  
Indischer Rahmkäse (wahlweise Tofu) mit Spinat  
*Cubes of mild Indian cheese (or tofu, on request) lightly fried with spinach*
26. Malai Kofta <sup>a) f) g) h) k)</sup> 12,50 €  
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Soja-Käse, Mandeln, und  
Rosinen mit Kichererbsenmehl frittiert in würzigmilder Soße  
*Mixture of potato, tofu, almonds and raisins formed into balls, rolled in chickpea flour,  
deep fried and served in a mildly spicy sauce*
28. Mango Curry <sup>a) f)</sup> 12,50 €  
Frische Mango in pikanter Curry-Soße zubereitet  
*Fresh mango cooked in savory curry sauce*
29. Auberginen Bartha <sup>a) f)</sup> 13,90 €  
Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, gewürzt  
und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet  
*Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs  
and cooked with onions, tomatoes and ginger*
30. Bhindi Masala <sup>a) f)</sup> 13,50 €  
Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer,  
und Gewürzen zubereitet  
*Garden-fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and seasonings*
31. Paneer Butter Masala <sup>a) f)</sup> 13,00 €  
Frischer Käse mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen in  
einer cremigen Soße  
*Fresh Indian cheese with tomatoes, garlic, ginger, onions and spices in a creamy sauce*
32. Channa Masala <sup>a) f)</sup> 11,00 €  
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger,  
feiner Soße  
*Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce*

# SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI-OFEN

Alle Tandoori Spezialitäten werden mit Reis, Nan (Brot) und verschiedenen Soßen serviert  
*All tandoori dishes served with rice, nan (bread) and special sauces*

34. Paneer Tikka (Vegetarisch) <sup>f)</sup> 14,90 €  
Hausgemachte Käsewürfel mit würziger Joghurt-Soße, mit Safran mariniert, mit Paprika und Tomaten gegrillt  
*Home-made Indian cheese marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled with bell peppers and tomatoes*
35. Sabji Tikka <sup>a) f)</sup> 14,00 €  
Verschiedene Gemüse in Safran-Joghurt mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen  
*Mixed vegetables marinated in saffron-yogurt and roasted in the tandoori oven, served with a variety of sauces*
36. Chicken Tikka <sup>f)</sup> 14,90 €  
Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven*
37. Murg Malai Tikka <sup>f) h)</sup> 14,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit milden Gewürzen und Cashewnußpaste mariniert, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Tender pieces of chicken breast marinated with mild spices and cashew paste, grilled on a skewer in the tandoori oven*
38. Chicken Mint Tikka <sup>f)</sup> 14,90 €  
Hähnchenbrustfilet, in würziger, frischer Minze mariniert, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a fresh, aromatic mint sauce, grilled on a skewer in the tandoori oven*
39. Fisch-Tikka <sup>d) f)</sup> 16,00 €  
Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Marinated fish filet grilled in the tandoori oven*
40. Tandoori Jhinga <sup>b) f)</sup> 21,00 €  
Großgarnelen, eingelegt in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Shrimps marinated in yogurt, ginger, garlic and seasonings, grilled in the tandoori oven*
41. Lamm Tikka <sup>f)</sup> 16,00 €  
Lammfleisch aus der Hüfte, mariniert in roter Joghurt-Safran Soße, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Tender boneless lamb marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven*
42. Shahi Kebab <sup>f)</sup> 15,00 €  
Hackfleisch-Röllchen vom Lamm und Huhn, im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Rolls of minced lamb and chicken grilled in the tandoori oven*
43. Maharadschas Mixed Tandoori Grill <sup>f) h)</sup> 18,00 €  
Gemischte Tandoori-Platte, vom Lamm und Hähnchen, mit verschiedenen Soßen  
*Mixed tandoori platter with lamb and chicken, served with a variety of sauces*

# HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Hühnchen Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert  
*All chicken dishes served with rice and nan (bread)*

44. Chicken Curry <sup>a) f)</sup> 13,00 €  
Hühnchenbrustfilet in Curry-Soße  
*Tender pieces of chicken breast in curry sauce*
46. Mango Chicken <sup>a) f)</sup> 14,50 €  
Hühnchenbrustfilet mit frischen grünen Mangos und  
frischen Curryblättern in milde Curry-Soße  
*Tender pieces of chicken breast with fresh green mango and fresh curry leaves  
in a mild curry sauce*
47. Butter Chicken <sup>a) f)</sup> 15,00 €  
In gewürztem Safran-Joghurt mariniertes Hühnchenbrust-  
filet, im Tandoori-Ofen gegrillt, in Tomaten-Sahnesoße  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled  
in the tandoori oven and served in a tomato cream sauce*
48. Chicken Windaloo (scharf) <sup>a) f)</sup> 15,00 €  
Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch,  
in scharfer Curry Soße  
*Tender pieces of chicken breast with potato, ginger and garlic in a spicy curry sauce*
49. Chicken Jahlfrezi (scharf, auf Wunsch mild) <sup>a) f)</sup> 15,00 €  
Hühnchenbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und  
Ingwer, in scharfer Curry-Soße  
*Tender pieces of chicken breast with vegetables, onions, tomatoes, garlic and ginger  
in a spicy curry sauce*
50. Garlic Chicken <sup>a) f)</sup> 14,00 €  
Hühnchenbrustfilet gebraten mit frischem Knoblauch,  
Zwiebeln, Kräutern, Kardamom, in aromatischer Soße  
*Tender pieces of chicken breast fried with fresh garlic, onions, herbs and cardamom  
and served in a savory sauce*
51. Chicken Harially <sup>a) f)</sup> 15,00 €  
Hühnchenbrustfilet in würzigem Spinat mit frischer Minze,  
frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln  
*Tender pieces of chicken breast in savory spinach with fresh mint, fresh coriander  
(cilantro), grilled tomatoes and onions*
52. Chicken Maisoori <sup>a) f) g) h)</sup> 15,50 €  
Hühnchenbrustfilet mariniert mit Cashewnußpaste, im  
Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend in spezieller Soße mit  
Mandeln, Cashewnüsse und frischem Koriander zubereitet, abgeschmeckt  
mit Mohnsamen  
*Tender pieces of chicken breast marinated with cashew paste, grilled in the  
tandoori oven, and then cooked in a sauce made with almonds, cashews and fresh  
coriander (cilantro) and sprinkled with poppy seeds*
53. Chicken Tikka Masala <sup>a) f)</sup> 15,50 €  
Hühnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert,  
im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,  
Ingwer und Gewürzen in Soße  
*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoor and  
then fried in sauce with bell peppers, onions, tomatoes, ginger and spices*

## LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Lamm Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert  
*All lamb dishes served with rice and nan (bread)*

54. Lamm Curry <sup>a) f)</sup> 13,90 €  
Lammfleisch aus der Hüfte in Curry-Soße  
*Tender boneless lamb in curry sauce*
55. Shahi Korma <sup>a) f) g) h)</sup> 15,90 €  
Lammfleisch aus der Hüfte in Sahne-Soße mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und frischen Kokosraspeln  
*Tender boneless lamb in a special mild sauce with Indian cheese, almonds, cashews and fresh grated coconut*
56. Lamm Dhal <sup>a) f)</sup> 15,90 €  
Lammfleisch mit Gelben Linsen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ananas-Stückchen  
*Tender boneless lamb and yellow lentils with butter-fried onions, tomatoes, garlic and pineapple*
57. Bhindi Lamm <sup>a) f)</sup> 16,50 €  
Saftiges Lammfleisch aus der Hüfte mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten  
*Tender boneless lamb cooked with onions, ginger, garlic and yogurt, then fried with prepared okra*
58. Lamm Panjabi <sup>a) f)</sup> 16,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte, in Ingwer, Knoblauch und roter Joghurt-Safran-Soße mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten  
*Tender boneless lamb marinated in a saffron-yogurt sauce with ginger and garlic, grilled in the tandoori oven with special herbs and spices, and then fried briefly with tomatoes, onions and bell peppers*
59. Rogan Josch <sup>a) f)</sup> 15,90 €  
Lammfleisch aus der Hüfte in einer speziellen Joghurt Soße mit Fenchel-Gewürz abgestimmt  
*Tender boneless lamb in a special yogurt sauce seasoned with fennel*
61. Lamm Windaloo (scharf) <sup>a) f)</sup> 16,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Soße  
*Tender boneless lamb with potato, ginger and garlic in a spicy sauce*

## REIS SPEZIALITÄTEN

63. Lamm Biryani <sup>a) f) g) h) k)</sup> 15,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte, in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu Joghurt-Dip und Curry-Soße  
*Tender boneless lamb fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with a variety of sauces*
64. Chicken Biryani <sup>a) f) g) h) k)</sup> 15,00 €  
Hähnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu Joghurt-Dip und Curry-Soße  
*Tender pieces of chicken breast fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with a variety of sauces*

# FISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Fisch Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert  
*All fish dishes served with rice and nan (bread)*

65. Goa Machi Curry <sup>a) d) f) j)</sup> 15,00 €  
Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Soße gegart  
*Ocean perch filet fried with onions, ginger, garlic and selected herbs and seasonings, and then cooked in a mild sauce*
66. Fisch Madras (scharf) <sup>a) d) f) j)</sup> 15,90 €  
Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in scharfer Curry-Soße  
*Fish with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes in a spicy curry sauce*
67. Jhinga Harially <sup>a) b) f)</sup> 21,00 €  
Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln  
*Prawns fried in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions*
68. Jhinga Madras (scharf) <sup>a) b) f) j)</sup> 21,00 €  
Großgarnelen mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten, in scharfer Curry-Soße  
*Prawns with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes, in a spicy curry sauce*

## BEILAGEN

### SIDE ORDERS

70. Tandoori Roti <sup>a) f)</sup> (Vollkornbrot / whole-grain flatbread) 2,00 €
71. Nan <sup>a) c) f)</sup> 2,00 €
72. Pratha <sup>a) f)</sup> 3,00 €  
Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkorn-Fladenbrot  
*Flaky whole-grain flatbread made with butter*
74. Garlic Nan <sup>a) c) f)</sup> 3,50 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch  
*White-flour flatbread with garlic*
75. Bhatara <sup>a) c) f)</sup> 3,00 €  
Frittiertes Fladenbrot / Deep-fried flatbread
76. Paneer-Ka-Kulcha <sup>a) c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern im Tandoori-Ofen mit Butter gebacken  
*White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter in the tandoor*
77. Keema Nan <sup>a) c) f)</sup> 5,00 €  
Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gebacken  
*White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven*
78. Reis 2,00 €
79. Raita <sup>f)</sup> 3,50 €  
Würziger erfrischender Joghurt mit Gurken und Kräutern  
*Refreshing spiced yogurt with cucumber and herbs*

80. Pickles - Scharf eingelegte Früchte / <i>Pickled fruits in oil</i>	1,90 €
81. Mango Chutney / scharfe Soße / mint Soße	1,90 €
82. Verschiedene Haussoßen <sup>f)</sup> / <i>Assorted home-made sauces</i>	3,50 €

## THALI (PLATTE)

83. Maharadscha Sabji-Ki Thali <sup>a) f) g)</sup> (Vegetarische Platte / <i>Vegetarian Platter</i> ) Drei Sorten vegetarischen Currys, mit Basmatireis, Raita-Dip, Brot und Nachtisch <i>Three different vegetarian curries, basmati rice, raita dip, flatbread and dessert</i>	15,50 €
84. Maharadscha Gosht-Ki Thali <sup>a) f) g)</sup> (Fleischplatte / <i>Meat Platter</i> ) Lamm, Hühnchen und vegetarisches Gericht, mit Basmatireis, Raita-Dip, Brot und Nachtisch <i>Lamb curry, chicken curry and vegetable curry with basmati rice, raita dip, flatbread and dessert</i>	16,50 €

## DESSERTS

85. Mango Creme	3,90 €
86. Schrikand Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss, Nelken und Honig	3,90 €
87. Kulfi Hausgemachter Eisspezialität aus frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Cardamom	3,90 €
88. Cassata Eis Schichteis mit kandierten Früchten	3,90 €
89. Gulab Jamun Frittierte Teigbällchen mit Honigsirup aromatisiert	2,90 €

## ALLERGENER ZUTATEN/ ALLERGENIC INGREDIENTS

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten die folgenden Rohstoffe.  
Auf Nachfrage lassen sich einige Gerichte auch ohne diese Zutaten zubereiten.  
*Dishes that contain the following allergens are marked with the letter indicated.  
Some of these dishes can be made without the allergenic ingredient on request.*

- a) Gluten (aus Mehl) / *gluten (in flour)*
- b) Krebstiere / *shellfish*
- c) Eier / *eggs*
- d) Fisch / *fish*
- e) Soja / *soybeans*
- f) Milch und Milchprodukte (enthält Lactose)  
*milk/dairy (lactose)*
- g) Mandeln / *almonds*
- h) Cashewnüsse / *cashews*
- i) Pistazien / *pistachios*
- j) Senfsamen / *mustard seeds*
- k) Schwefeldioxid / *sulphur dioxide*



# MAHARADSCHA MENÜ

## Papardam mit Minzsoße

*Pappadam and mint sauce*

\*\*\*

## Dhal Shorba <sup>a) f)</sup>

gelbe Linsensuppe mit Reis und frischem Käse

*Lentil soup with rice and home-made cheese*

\*\*\*

## Chicken Tikka <sup>f)</sup>

Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert,  
im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen

*Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce,  
grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces*

## Rogan Josch <sup>a) f)</sup>

Lammfleisch aus der Hüfte in einer speziellen Joghurt-Soße  
mit Fenchel abgestimmt

*Tender boneless lamb in a special yogurt sauce seasoned with fennel*

## Mixed Sabji <sup>a) f)</sup>

Gemüsemix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet

*Mixed vegetables cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic*

\*\*\*

## Schrikand <sup>f) i)</sup>

Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken, mit Honig gesüßt

*Yogurt with saffron, cardamom, nutmeg, cloves and honey*

101. für 2 Personen	51,00 €
102. für 3 Personen	71,50 €
103. für 4 Personen	94,00 €

# VEGETARISCHES MENÜ

## Papardam mit Minzsoße

*Pappadam and mint sauce*

\*\*\*

## Saag-Ka-Shorba <sup>a) f)</sup>

Spinatsuppe mit frischem geriebenem indischem Käse

*Spinach soup with grated fresh Indian cheese*

\*\*\*

## Paneer Tikka <sup>f)</sup>

Hausgemachte Käsewürfel mit würziger Joghurt-Soße,  
mit Safran mariniert, mit Paprika und Tomaten gegrillt  
und mit verschiedenen Haussoßen serviert

*Home-made Indian cheese marinated in a tangy saffron-yogurt sauce,  
grilled with bell peppers and tomatoes and served with a variety of our special sauces*

## Bhindi Masala <sup>a) f)</sup>

Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und  
speziellen indischen Gewürzen zubereitet

*Garden-fresh okra cooked with onions, tomatoes, ginger and seasonings*

## Auberginen Bartha <sup>a) f)</sup>

Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit  
Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet

*Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs  
and cooked with onions, tomatoes and ginger*

\*\*\*

## Mango Creme <sup>f) g)</sup>

104. für 2 Personen	51,00 €
105. für 3 Personen	71,50 €
106. für 4 Personen	94,00 €

# GOA MENÜ

## Papardam mit Minzsoße

*Pappadam and mint sauce*

\*\*\*

## Jhinga Shorba <sup>a) b) f)</sup>

Garnelensuppe mit frischem Koriander und Kokosnuss

*Shrimp soup with fresh coriander (cilantro) and coconut*

\*\*\*

## Fisch-Tikka <sup>d) f)</sup>

Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt,  
mit verschiedenen Soßen

*Marinated fish filet grilled in the tandoori oven*

## Navrattan Sabji Korma <sup>a) f) g) h) k)</sup>

Allerlei Gemüse mit milden Gewürzen, in milder Sahnesoße

*Mixed vegetables in creamy sauce*

## Jhinga Harially <sup>a) b) f)</sup>

Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze,  
frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln

*Prawns fried in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions*

\*\*\*

## Schrikand <sup>f) i)</sup>

Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken mit Honig gesüßt

*Yogurt with saffron, cardamom, nutmeg, cloves and honey*

107. für 2 Personen	51,00 €
108. für 3 Personen	71,50 €
109. für 4 Personen	94,00 €

## LASSIS / SOJA LASSIS

Alle Lassis auf Wunsch aus Soja-Joghurt (Aufpreis: 0,30 €)

*Lassis made of soya yogurt on request (30 cents extra)*

Lassi <sup>f)</sup> süß / sweet	2,90 €
Lassi <sup>f)</sup> salzig / salty	2,90 €
Panjabi <sup>f) j)</sup> Lassi (salzig / salty) mit frischen Curryblättern und Gewürzen <i>with fresh curry leaves and seasonings</i>	3,20 €
Mango Lassi <sup>f)</sup>	3,20 €
Mint Lassi <sup>f)</sup>	3,20 €
Lassi mit frischer Minze (süß) <i>with fresh mint (sweet)</i>	
Rosen Lassi <sup>f)</sup> (süß) <i>with rose syrup (sweet)</i>	3,20 €

## WARMER GETRÄNKE / HOT DRINKS

Chai	2,70 €
Indischer Tee mit Milch und Honig <i>Indian spiced tea with milk and honey</i>	
Grüner Tee, Schwarzer Tee oder Minz Tee <i>Green tea, black tea, mint tea</i>	2,70 €
Heiße Zitrone mit Ingwer und Honig <i>Lemon juice and ginger in hot water, served with honey</i>	2,70 €
Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

	0,25 l	0,5 l	0,7 l
Mineralwasser / Stilles Wasser	2,50 €	3,90 €	5,70 €
Mineral water (with or without carbonation)			
		0,2 l	0,4 l
Cola <sup>1)2)3)</sup> , Cola light <sup>1)2)3)5)6)</sup> , Fanta <sup>1)2)</sup> , Sprite, Spezi <sup>1)2)3)</sup>		2,50 €	3,90 €
Bitter Lemon (Schweppes) <sup>4)</sup>		2,90 €	4,00 €
Ginger Ale (Schweppes)		2,90 €	4,00 €
Tonic Water (Schweppes) <sup>4)</sup>		2,90 €	4,00 €

<sup>1)</sup> mit Farbstoff/dye, <sup>2)</sup> mit Antioxidationsmittel/antioxidants,

<sup>3)</sup> koffeinhaltig/caffeine, <sup>4)</sup> chininhaltig/quinine, <sup>5)</sup> mit Süßungsmittel /artificial sweetener, <sup>6)</sup> enthält eine Phenylalinquelle/aspartam

## SÄFTE / FRUIT JUICES

	0,2 l	0,4 l
Alle Saftschorlen / Juice with carb. water	2,30 €	3,80 €
Apfelsaft / Apple juice	2,50 €	4,00 €
Mangosaft <sup>7)</sup> / Mango juice	2,50 €	4,00 €
Orangensaft/ Orange juice	2,50 €	4,00 €
Maracuja / Passion fruit juice	2,50 €	4,00 €
Guavasaft/ Guava juice	2,50 €	4,00 €
Kokosnuss-Ananas-Saft <sup>8)</sup> / Pineapple-coconut	2,50 €	4,00 €

<sup>7)</sup> Fruchtsaftgetränk mit mind. 19% Fruchtsaft / fruit drink with min. 19% pure juice <sup>8)</sup>  
Fruchtsaftgetränk mit mind. 31% Fruchtsaft / Fruit drink with min. 31% pure juice

## BIERE / BEERS

Einbecker Brauherrn vom Fass / <i>on tap</i>	0,3l	2,70 €
Einbecker Brauherrn vom Fass / <i>on tap</i>	0,4l	3,50 €
Weizenbier Hell / <i>Wheat beer</i>	0,5l	4,00 €
Weizenbier Dunkel / <i>Wheat beer: dark</i>	0,5l	4,00 €
Kristallweizen / <i>Wheat beer: crystal clear</i>	0,5l	4,00 €
Alkoholfreies Bier / <i>Non-alcoholic beer</i>	0,33l	3,00 €
Alkoholfreies Weizen / <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5l	4,00 €
Malzbier / <i>Malt beer</i>	0,33l	3,00 €
Kingfisher (indisches Bier)	0,33l	3,20 €

## APERITIFS

Mangosekt, Glas / <i>Sparkling wine with mango</i>	0,1 l	3,00 €
Martini / <i>Martini brand vermouth</i>	5 cl	3,00 €
Campari mit Orange / <i>Campari with orange juice</i>	4 cl	4,00 €
Campari mit Soda / <i>Campari with soda water</i>	4 cl	4,00 €

## INDISCHE SPIRITUOSEN / INDIAN SPIRITS

Mango Schnaps	2 cl	2,70 €
Old Monk Rum (7 Jahre alt / aged 7 years)	2 cl	3,00 €

## LIKÖRE / LIQUEURS

Mango Likör	2 cl	2,70 €
Baileys	4 cl	3,00 €
Batida de Coco	4 cl	3,00 €

## WHISKY

Johnny Walker Black Label	2 cl	3,00 €
Dimple	2 cl	3,00 €
Chivas Regal	2 cl	3,00 €
Glenfiddich	2 cl	3,00 €

## KLARES / SPIRITS

Malteser Aquavit	2 cl	2,70 €
Smirnoff Wodka	2 cl	2,70 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,70 €
Tequila	2 cl	2,70 €
Grappa	2 cl	3,00 €

## OBSTBRÄNDE / EAU DE VIE

Kirsch / <i>Cherry</i>	2 cl	2,70 €
Mirabelle / <i>Plum</i>	2 cl	2,70 €
Williams / <i>Pear</i>	2 cl	2,70 €
Zwetschge / <i>Damson plum</i>	2 cl	2,70 €

## COGNAC

Hennessy V. S. O. P	2 cl	3,00 €
Remy Martin V. S. O. P	2 cl	3,00 €
Otard V. S. O. P	2 cl	3,00 €

## KRÄUTERLIKÖRE / CORDIALS

Ramazotti	4 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Underberg	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Averna	4 cl	3,50 €

## LONGDRINKS / HIGHBALLS

Old Monk Cola	4 cl	5,00 €
Gin Tonic	4 cl	5,00 €
Wodka Lemon	4 cl	5,00 €
Whisky Cola	4 cl	5,00 €

## WEISSWEIN / WHITE WINE

	0,2 l	Flasche
184. Riesling Kabinett halbtrocken Forster Herrgottsacker Winzerverein Forst. Leicht, dezent Süße, Aromen von gelben Früchten <i>Light; discreetly sweet; aroma of yellow fruits</i>	4,90 €	16,00 €
186. Chenin Blanc Western Cape Culemborg Süd Afrika trocken, aromatisch, wenig Säure <i>Dry; aromatic; low acidity</i>	4,90 €	16,00 €
188. Weißburgunder QbA II vollmundiger Körper, trocken, mit Noten von Ananas und gelben Früchten <i>Full-bodied, dry, with pineapple and yellow fruit notes</i>	4,90 €	16,00 €
189. Chardonnay Cantina di Custoza Weicher, zartfruchtiger, sehr ausgewogener Weißwein, trocken <i>Soft, lightly fruity, well-balanced, dry</i>	4,90 €	16,00 €

## ROTWEIN / RED WINE

	0,2 l	Flasche
190. Eguren Bodegas Eguren, Spanien holzfaßgereift, trocken, Beerendaromen <i>Matured in wood barrels; dry; berry flavors</i>	4,90 €	16,00 €
191. Spätburgunder (trocken) QbA II in der Nase und im Mund sind Waldfrüchte wahrnehmbar, vollmundig mit milder Säure <i>Berry flavors perceptible in both nose and mouth, full-bodied, low acidity</i>	4,90 €	16,00 €
192. Merlot Trentino DOC Cantina Lavis, Italien fruchtig, harmonisch, süffig <i>Fruity, harmonious, pleasant to the taste</i>	4,90 €	16,00 €
194. Spätburgunder (halbtrocken) angenehme Süße, wenig Säure <i>Agreeably sweet; low acidity</i>	4,90 €	16,00 €
195. Weinschorle / White Wine Spritzer	4,00 €	
196. Rosé Bardolino Chiaretto	4,90 €	16,00 €

# LISTE ALLERGENER ZUTATEN

## ALLERGENIC INGREDIENTS

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten die folgenden Rohstoffe.  
Auf Nachfrage lassen sich einige Gerichte auch ohne diese Zutaten zubereiten.  
*Dishes that contain the following allergens are marked with the letter indicated.  
Some of these dishes can be made without the allergenic ingredient on request.*

- a) Gluten (aus Mehl) / *gluten (in flour)*
- b) Krebstiere / *shellfish*
- c) Eier / *eggs*
- d) Fisch / *fish*
- e) Soja / *soybeans*
- f) Milch und Milchprodukte (enthält Lactose) / *milk/dairy (lactose)*
- g) Mandeln / *almonds*
- h) Cashewnüsse / *cashews*
- i) Pistazien / *pistachios*
- j) Senfsamen / *mustard seeds*
- k) Schwefeldioxid / *sulphur dioxide*